

ТЕСТ ЗНАЊА

*за Републичко такмичење из предмета Куварство за четврти
степен образовани профил **Кулинарски техничар**,
одржано 19., 20. и 21. априла 2024. године,
у Новом Саду.*

1. Које две књиге је написао Аугуст Ескофије? (заокружите два одговора)

- a) Водич кроз куварство (...)
- b) Кулинарски водич (...)
- c) Моја кухиња (...)

(...)

2. Која три суштинска правила треба поштовати приликом пројектовања кухиње?

(заокружите три одговора)

- a) пројекат архитекте (...)
- b) одредити секторе или зоне рада (...)
- c) изнаћи најкраће могуће кружење у ходу (...)
- d) план шефа кухиње (...)
- e) поставити принцип хода унапред (...)

(...)

3. Свечане оброке делимо према намени. (заокружите два одговора)

- a) на поп-уп оброке (...)
- b) на службене свечане оброке (...)
- c) на студентске оброке (...)
- d) на приватне свечане оброке (...)

(...)

4. Говеђи рамстек је? (заокружите један одговор)

- a) део меса леђа између плећке и розбратне (...)
- b) део меса леђа између врата и розбратне (...)
- c) део меса леђа између бута и розбратне (...)

(...)

5. Који делови јагњећег и овчијег меса спадају у другу категорију? (заокружите

четири одговора)

- a) врат (...)
- b) леђа (...)
- c) слабина (...)
- d) плећка (...)
- e) потплећка (...)

(...)

6. Гуска на подварку је познати специјалитет? (заокружите један одговор)

- a) Сремске кухиње (...)
- b) Банатске кухиње (...)
- c) Бачке кухиње (...)

(...)

7. Са гастрономског гледишта две врсте пужева се користе у припреми јела?
(заокружите два одговора)

- a) виноградарски пуж (...)
- b) војвођански пуж (...)
- c) шарени пуж (...)

(...)

8. Који минерали су значајни извор мяса ракова? (заокружите два одговора)

- a) фосфор (...)
- b) гвожђе (...)
- c) јода (...)

(...)

9. Како се назива кулинарска вештина „Премазати танким слојем аспика калуп – форму или пак прелити јело танким слојем темпираног аспика“? (заокружите један одговора)

- a) Ауштеховати (...)
- b) Панирати (...)
- c) Шемизирати (...)

(...)

10. Према географској подели и пореклу, зачини морски орашчић и каранфилић, припадају ком острву?

- a) Молучко острва (...)
- b) Малајски ерхипелаг (...)
- c) Момино острво (...)

(...)

11. Који су изведени сосови од Бешамел соса? (заокружите три одговора)

- a) Крем сос (...)
- b) Морнеј (...)
- c) Чедар сос (...)
- d) Субиз сос (...)

(...)

12. Запршка је светлије или тамније упржено брашно на масноћи. Које масноће се користе? (заокружите четири одговора)

- a) Маст (...)
- b) Уље (...)
- c) Бундевино уље (...)
- d) Маслац (...)
- e) Маргарин (...)

(...)

13. Од целокупне тежине јајета на љуску отпада око % , на беланце око % , а на жуманце око % . (допуните реченицу са три одговора) (...)

(...)

14. Који делови телећег меса спадају у прву категорију? (заокружите три одговора)

- a) бут без коленице (...)
- b) слабина (...)
- c) бифтек (...)
- d) подслабина – бубрежњак (...)

(...)

15. Пилећу цигерицу потребно је пажљиво очистити од? (заокружите један одговора)

1. сукрвице, 2. жилица, 3. опне и 4. жучи. (...)

(...)

16. За јагњећу капаму користе се који делови? (заокружите два одговора)

1. врата, 2. плећка, 3. ребра и 4. потрбушине (...)

(...)

17. Рижото (други начин) се припрема од телећег, свињског, јагњећег или пилећег меса и припада којој групи јела? (заокружите један одговора)

1. топла предјела, 2. готова јела или 3. међујело

(...)

18. Пилав од телећег меса се припрема? (заокружите један одговор)

a) са костима (...)

b) без костију (...)

(...)

19. Тежина розбратне у Мадера сосу када се сервира без костију је _____ г, а са костима _____ г. (допуните реченицу са два одговора) (...)

(...)

20. За припрему Цревца у сафту користе се цревца од које врсте меса? (заокружите два одговора)

a) свињског меса (...)

b) телећег меса (...)

c) пилећег меса (...)

d) јагњећег меса (...)

(...)

21. Шта је потребно за српску закуску од сувомеснатих производа? (напишите пет одговора на празне линије)

a) _____ пршута (...)

b) _____ суџук (...)

c) _____ пршута (...)

d) _____ пршута (...)

e) _____ (...)

(...)

22. Мозак у аспику се сервира на којој подлози - салати? (заокружите један одговор)

a) француска (...)

b) руска (...)

(...)

23. Од чега се састоји гарнитура „Бон-фам“? (напишите пет одговора на празне линије)

- a) _____ (...)
b) _____ кромпир (...)
c) _____ арпаџик (...)
d) _____ (...)
e) _____ сос (...)

(...)

24. Која је разлика између ова четири јела? (ставите бројеве на одговарајућа места)

- | | | |
|--------------------|------------------------|-------|
| 1. Јагњећи шашљик | ___ плави патлиџан | (...) |
| 2. Руски шашљик | ___ парадајз и паприка | (...) |
| 3. Шиш кебаб | ___ сува сланина | (...) |
| 4. Кавкаски шашљик | ___ без додатака | (...) |

(...)

25. Сваки комад говеђег филеа има свој назив и тежину. (упарите бројеве испред комада – назива са одговарајућом тежином)

- | | | |
|-------------------|------------------|-------|
| 1. шатобријан | ___ 200 г | (...) |
| 2. бифтек | ___ 3 ком. 200 г | (...) |
| 3. турнедо | ___ 200 г | (...) |
| 4. филе мињон | ___ 1 ком. 200 г | (...) |
| 5. соте Строганов | ___ 1 ком. 400 г | (...) |
| 6. Бифтек тартар | ___ 2 ком. 200 г | (...) |

(...)

26. Шта је потребно за гарнитуру „Мојел“? (напишите четири одговора на празне линије)

- a) _____ срж (...)
b) _____ (...)
c) _____ сос (...)
d) _____ лишће (...)

(...)

27. Шта значи „maitre d’hotel“? (заокружите један одговор)

- a) шеф сале (...)
- b) шеф конобара (...)
- c) шеф кухиње (...)

(...)

28. Пржено поврће од кромпира се појављује на више начина? (упарите и ставите бројеве на одговарајућа места)

- | | |
|------------|--------------------------|
| 1. помфрит | ___ пржена слама (...) |
| 2. помчипс | ___ пржени штапићи (...) |
| 3. помпај | ___ пржени листићи (...) |

(...)

29. За омлет натур потребне су намирнице? (напишите норматив на шест празних линија)

- a) _____ г уља (...)
- b) _____ јаја (...)
- c) _____ мл слатке павлаке или _____ мл слатког млека (...)
- d) _____ г соли (...)
- e) _____ везе першун листа (...)

(...)

30. Које су две заједничке намирнице за кајгану на српски начин и кајгану на сељачки начин? (заокружите један одговор)

- a) црни лук и печена паприка (...)
- b) печена паприка бабура и свежи парадајз (...)
- c) свежи и сушени парадајз (...)

(...)

Тачни одговори се бодују са **0,25, 0,5 и 1 бодом**.
Укупно збир освојених бодова (максимално) = **40 бодова**

Укупан број освојених бодова: _____

Потпис члана комисије који је прегледао тест: _____

Датум прегледа тесте: _____

КЉУЧ

*за Републичко такмичење из предмета Куварство за четврти
степен образовани профил **Кулинарски техничар**,
одржано 19., 20. и 21. априла 2024. године,
у Новом Саду.*

1. Које две књиге је написао Аугуст Ескофије? (заокружите два одговора)

- a) Водич кроз куварство (...) 0,5
- b) **Кулинарски водич** (...) 0,5
- c) **Моја кухиња** (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 6

2. Која три суштинска правила треба поштовати приликом пројектовања кухиње? (заокружите три одговора)

- a) пројекат архитекте (...) 0,5
- b) **одредити секторе или зоне рада** (...) 0,5
- c) **изнаћи најкраће могуће кружење у ходу** (...) 0,5
- d) план шефа кухиње (...) 0,5
- e) **поставити принцип хода унапред** (...) 0,5

(...) 1,5 бод стр. 12

3. Свечане оброке делимо према намени. (заокружите два одговора)

- a) на поп-уп оброке (...) 0,5
- b) **на службене свечане оброке** (...) 0,5
- c) на студентске оброке (...) 0,5
- d) **на приватне свечане оброке** (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 75

4. Говеђи рамстек је? (заокружите један одговор)

- a) део мяса леђа између плећке и розбратне (...) 1
- b) део мяса леђа између врата и розбратне (...) 1
- c) **део мяса леђа између бута и розбратне** (...) 1

(...) 1 бод стр. 90

5. Који делови јагњећег и овчијег мяса спадају у другу категорију? (заокружите четири одговора)

- a) **врат** (...) 0,5
- b) **леђа** (...) 0,5
- c) слабина (...) 0,5
- d) **плећка** (...) 0,5
- e) **потплећка** (...) 0,5

(...) 2 бод стр. 97

6. Гуска на подварку је познати специјалитет? (заокружите један одговор)

- a) Сремске кухиње (...)
- b) Банатске кухиње (...) 1
- c) Бачке кухиње (...)

(...) 1 бод стр. 105

7. Са гастрономског гледишта две врсте пужева се користе у припреми јела? (заокружите два одговора)

- a) **виноградарски пуж** (...) 0,5
- b) војвођански пуж (...)
- c) **шарени пуж** (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 109

8. Који минерали су значајни извор меса ракова? (заокружите два одговора)

- a) **фосфор** (...) 0,5
- b) гвожђе (...)
- c) **јода** (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 162

9. Како се назива кулинарска вештина „Премазати танким слојем аспика калуп – форму или пак прелити јело танким слојем темпираног аспика“? (заокружите један одговора)

- a) Ауштеховати (...)
- b) Панирати (...)
- c) **Шемизирати** (...) 0,5

(...) 0,5 бод стр. 379-382

10. Према географској подели и пореклу, зачини морски орашчић и каранфилић, припадају ком острву?

- a) **Молучко острва** (...) 0,5
- b) Малазијски ерфипелаг (...)
- c) Момино острво (...)

(...) 0,5 бод стр. 230

11. Који су изведени сосови од Бешамел соса? (заокружите три одговора)

- a) Крем сос (...) 1
- b) Морнеј (...) 1
- c) Чедар сос (...)
- d) Субиз сос (...) 1

(...) 3 бод стр. 264

12. Запршка је светлије или тамније упржено брашно на масноћи. Које масноће се користе? (заокружите четири одговора)

- a) Маст (...) 0,25
- b) Уље (...) 0,25
- c) Бундевино уље (...)
- d) Маслац (...) 0,25
- e) Маргарин (...) 0,25

(...) 1 бод стр. 280

13. Од целокупне тежине јајета на љуску отпада око 11%, на беланце око 58%, а на жуманце око 31%. (допуните реченицу са три одговора) (...) 1 (...) 1 (...) 1

(...) 3 бод стр. 371

14. Који делови телећег мяса спадају у прву категорију? (заокружите три одговора)

- a) бут без коленице (...) 0,5
- b) слабина (...) 0,5
- c) бифтек (...)
- d) подслабина – бубрежњак (...) 0,5

(...) 1,5 бод стр. 373

15. Пилећу цигерицу потребно је пажљиво очистити од? (заокружите један одговора)

1. сукрвице, 2. жилица, 3. опне и 4. жучи. (...) 0,5

(...) 0,5 бод стр. 104

Вукић, М., Портић, М. (2004). *Куварство са практичном наставом*, за први разред угоститељско-туристичке школе. Завод за уџбенике, Београд.

16. За јагњећу капаму користе се који делови? (заокружите два одговора)

1. врата, 2. плећка, 3. ребра и 4. потрбушина (...) 0,25 (...) 0,25

(...) 0,5 бод стр. 16

17. Рижото (други начин) се припрема од телећег, свињског, јагњећег или пилећег меса и припада којој групи јела? (заокружите један одговора)

1. топла предјела, 2. готова јела или 3. међујело (...) 0,5 бод стр. 23

18. Пилав од телећег меса се припрема? (заокружите један одговор)

а) са костима (...)

б) без костију (...) 0,5

(...) 0,5 бод стр. 25

19. Тежина розбратне у мадера сосу када се сервира без костију је 180-220 г, а са

костима 200-250 г. (допуните реченицу са два одговора) (...) 0,5 (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 33

20. За припрему Цревца у сафту користе се цревца од које врсте меса? (заокружите два одговора)

а) свињског меса (...) 0,5

б) телећег меса (...)

с) пилећег меса (...)

д) јагњећег меса (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 76

21. Шта је потребно за српску закуску од сувомеснатих производа? (напишите пет одговора на празне линије)

а) ужичка пршута (...) 0,5

б) ужички суцук (...) 0,5

с) говеђа пршута (...) 0,5

д) овчија пршута (...) 0,5

е) кобасица (...) 0,5

(...) 2,5 бод стр. 97

22. Мозак у аспику се сервира на којој подлози - салати? (заокружите један одговор)

а) француска (...) 1

б) руска (...)

(...) 1 бод стр. 110

23. Од чега се састоји гарнитура „Бон-фам“? (напишите пет одговора на празне линије)

- a) печурке (...) 0,5
- b) бушени кромпир (...) 0,5
- c) лук арпаџик (...) 0,5
- d) сланина (...) 0,5
- e) мандер сос (...) 0,5

(...) 2,5 бод стр. 157

24. Која је разлика између ова четири јела? (ставите бројеве на одговарајућа места)

- | | | | |
|--------------------|--------------|--------------------|-----------|
| 1. Јагњећи шашљик | <u> 4 </u> | плати патлиџан | (...) 0,5 |
| 2. Руски шашљик | <u> 3 </u> | парадајз и паприка | (...) 0,5 |
| 3. Шиш кебаб | <u> 2 </u> | сува сланина | (...) 0,5 |
| 4. Кавкаски шашљик | <u> 1 </u> | без додатака | (...) 0,5 |

(...) 2 бод стр. 173

25. Сваки комад говеђег филеа има свој назив и тежину. (упарите бројеве испред комада – назива са одговарајућом тежином)

- | | | | |
|-------------------|--------------|--------------|-----------|
| 1. шатобријан | <u> 5 </u> | 200 г | (...) 0,5 |
| 2. бифтек | <u> 4 </u> | 3 ком. 200 г | (...) 0,5 |
| 3. турнедо | <u> 6 </u> | 200 г | (...) 0,5 |
| 4. филемињон | <u> 2 </u> | 1 ком. 200 г | (...) 0,5 |
| 5. соте Строганов | <u> 1 </u> | 1 ком. 400 г | (...) 0,5 |
| 6. Бифтек тартар | <u> 3 </u> | 2 ком. 200 г | (...) 0,5 |

(...) 3 бод стр. 182

26. Шта је потребно за гарнитуру „Мојел“? (напишите четири одговора на празне линије)

- a) говеђа срж (...) 0,25
- b) путер (...) 0,25
- c) мандер сос (...) 0,25
- d) першун лишће (...) 0,25

(...) 1 бод стр. 196

27. Шта значи „maitre d’hotel“? (заокружите један одговор)

- а) шеф сале (...) 0,5
- б) шеф конобара (...)
- с) шеф кухиње (...)

(...) 0,5 бод стр. 201

Стојановић, Р., Петковић, П., Јокић, Ј. (1999). *Куварство са практичном обуком за 3. и 4. разред угоститељско-туристичке школе.* Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.

28. Пржено поврће од кромпира се појављује на више начина? (ставите бројеве на одговарајућа места)

- | | | | |
|------------|--------------|----------------|-----------|
| 1. помфрит | <u> 3 </u> | пржена слама | (...) 0,5 |
| 2. помчипс | <u> 1 </u> | пржени штапићи | (...) 0,5 |
| 3. помпај | <u> 2 </u> | пржени листићи | (...) 0,5 |

(...) 1,5 бод стр. 222-224

29. За омлет натур потребне су намирнице? (напишите норматив на празне линије)

- а) 15 г уља (...) 0,5
- б) 3 јаја (...) 0,5
- с) 10 мл слатке павлаке или 20 мл слатког млека (...) 0,25 (...) 0,25
- д) 1 г соли (...) 0,5
- е) ¼ везе першун листа (...) 0,5

(...) 2,5 бод стр. 246

30. Које су две заједничке намирнице за кајгану на српски начин и кајгану на сељачки начин? (заокружите један одговор)

- а) црни лук и печена паприка (...)
- б) **печена паприка бабура и свежи парадајз** (...) 0,5
- с) свежи и сушени парадајз (...)

(...) 0,5 бод стр. 250

Стојановић, Р., Јокић, Ј., Петковић, П. (1999). *Куварство и посластичарство са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско-туристичке школе.* Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.